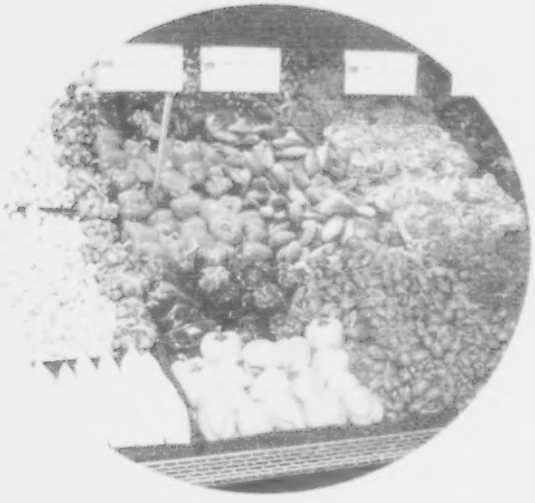
Guide

Guide

préparé à l'intention des
exploitants et exploitantes
d'établissements de restauration
et de vente au détail d'aliments

Québec

Guide
vente au détail
restauration



104-07637/

Guide

Préparé à l'intention des exploitants et exploitantes d'établissements de restauration et de vente au détail d'aliments

juillet 2003

Québec

TABLE DES MATIÈRES

Partie I **Page 5**
Généralités

- Renseignements utiles Page 7
- Demande de permis Page 9

Partie II **Page 11**
Règlement sur les aliments
« Articles communs aux deux types d'établissements »

- Dispositions générales (chapitre un) Page 14
- Lieux, opérations et véhicules (chapitre deux) Page 15
- Viandes propres à la consommation humaine (chapitre six) Page 19
- Produits marins (chapitre neuf) Page 23

Partie III Règlement sur les aliments **Page 25**
« Articles propres aux établissements de vente au détail »

- Salubrité des produits laitiers (Règlements adoptés sous P-30) Page 27
- Lieux, opérations et véhicules (chapitre deux) Page 27
- Conditionnement et vente (chapitre trois) Page 27
- Viandes propres à la consommation humaine (chapitre six) Page 32
- Produits marins (chapitre neuf) Page 35

Partie IV **Page 37**
Règlement sur les aliments
« Articles propres aux établissements de restauration »

- Salubrité des produits laitiers Page 39
- Viandes propres à la consommation humaine (chapitre six) Page 39

Partie V **Page 41**
Guide d'inspection

Partie I

Généralités

RENSEIGNEMENTS UTILES

Structure juridique de l'entreprise

Registraire des entreprises (administre la *Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales*).

Pour toute information supplémentaire concernant l'application de cette loi :

Région de Québec :	(418) 643-3625
Sans frais :	1 888 291-4443

Permis

- **Permis de préparation générale d'aliments**

  Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

  Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)

Région de Québec :	(418) 380-2130	(418) 380-2169 (téléc.)
Sans frais :	1 800 463-6210	

- **Permis d'alcool**

  Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec

Région de Québec :	(418) 643-7667	(418) 643-5971 (téléc.)
Région de Montréal :	(514) 873-3577	(514) 873-5861 (téléc.)
Sans frais :	1-800-363-0320	

- **Permis municipaux**

  À vérifier auprès de l'hôtel de ville de la municipalité où vous désirez exercer des activités.

Taxes provinciale et fédérale

T.V.Q. et T.P.S. (critères d'inscription)

Ministère du Revenu du Québec **(418) 659-4692 ou 1 800 567-4692**

Numéro d'employeur

Ouverture de compte d'employeur

Ministère du Revenu du Québec

Région de Québec : (418) 659-7313
Région de Montréal : (514) 864-4530
Sans frais : 1 888 413-2277

Agence des douanes et du revenu du Canada

Renseignements généraux : 1 800 959-7775

Cotisation à la CSST

Jusqu'à 14 jours après l'embauche des employées et employés

Commission de la santé et de la sécurité du travail

Région de Québec : (418) 266-4020
Partout au Québec : 1 800 267-6811

Congés, jours fériés et autres

Commission des normes du travail **1 800 265-1414**

Salles de toilettes

Vous devez respecter les règlements du *Code national du bâtiment Canada*

- ***Régie du bâtiment,* service de l'inspection**

  ⇒ Québec, Chaudière Appalaches et Charlevoix
  (418) 643-7150 et sans frais au 1 800 463-2221

  ⇒ Montréal secteur nord, Laval, Lanaudière et Laurentides
  (450) 680-6380 et sans frais au 1 800 361 9252

  ⇒ Montréal secteur sud, Longueuil et Montérégie
  (450) 928-7603 et sans frais au 1 800 363-8518

- ***Votre municipalité***

Renseignements supplémentaires

Pour joindre les services gouvernementaux présents dans votre région, consultez les pages bleues de votre annuaire téléphonique.

Communication Québec **(418) 643-1344** **1 800 363-1363**

DEMANDE DE PERMIS pour les restaurateurs et les détaillants en alimentation

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) est responsable de la gestion des permis émis en vertu de la ***Loi sur les produits alimentaires*** (L.R.Q., c.P-29) et de ses règlements.

Les procédures de demande et de renouvellement de permis ont été simplifiées. Ainsi, les personnes dont le dossier est à jour reçoivent désormais leur formulaire rempli. Elles n'ont qu'à vérifier l'exactitude des données inscrites, les corriger s'il y a lieu, signer le formulaire et le retourner accompagné du paiement.

Vous devez posséder un permis alimentaire si vous **préparez** ou **gardez chauds ou froids** des aliments en vue de les **vendre** ou de les servir, moyennant rémunération, à des consommatrices et des consommateurs ou à des bénéficiaires.

Veuillez noter que chaque lieu ou véhicule servant à l'une de ces activités doit faire l'objet d'un permis distinct.

Ne sont pas tenues de posséder un permis alimentaire les personnes qui ne font que :

- le parage des parties non comestibles, le lavage à l'eau et l'emballage des fruits et légumes frais entiers;
- l'emballage des œufs de consommation en coquille;
- l'infusion, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour le servir directement, en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion;
- la réfrigération des boissons, de la glace et des glaces aromatisées.

Les personnes suivantes sont également exemptées du permis alimentaire :

- la ou le titulaire d'un permis de préparation aux fins de vente en gros délivré par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour le lieu en question;
- la personne qui exploite une garderie;
- le producteur agricole visé à la *Loi sur les producteurs agricoles* (L.R.Q., 1985, c. P-28) qui fait la préparation des produits de l'érable ou des produits apicoles ou des œufs de consommation en coquille ou maintient froids des fruits et légumes frais entiers provenant exclusivement de son exploitation et les vend au détail sur le site de son exploitation;
- le pêcheur commercial titulaire du permis visé à la *Loi sur les pêches* (L.R.C., 1985, c. F-14) qui effectue la saignée, l'éviscération, le lavage, la congélation ou la cuisson de crustacés entiers, ou maintient froids les produits d'eau douce ou les produits marins, et vend au détail ses produits au lieu de débarquement;
- L'exploitant des Centre de vacances, des Gîtes touristiques et des Auberges de jeunesse.

Partie II

Règlement sur les aliments

« Communs aux deux types d'établissements »

Partie II

Règlements sur les aliments

Cette partie contient uniquement les articles de la réglementation québécoise visant les aliments qui ont un rapport avec l'activité de restauration et de vente au détail d'aliments. Ils sont extraits du document *Loi et règlements sur les produits alimentaires,* (L.R.Q., c. P-29). Chaque article de la réglementation présenté dans cette partie est identifié par le même numéro que celui utilisé dans le document duquel il provient. Le symbole « (...) » signifie que le reste de l'article en question ne concerne pas le secteur de la restauration ou de la vente au détail d'aliments

Un très grand soin a été apporté lors de la dactylographie de ces articles réglementaires afin que le texte présenté concorde entièrement avec le texte officiel et légal. Cependant, aucune valeur légale ne peut être associée au texte du présent guide advenant une différence avec le texte original des lois et règlements.

Finalement, il est important de souligner que chaque exploitant et exploitante a la responsabilité de veiller à ce que la réglementation soit respectée.

CHAPITRE 1
DISPOSITIONS GÉNÉRALES

SECTION 1.4
RÈGLES SANITAIRES

1.4.1. Température de conservation : Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur, à l'exception des fruits et légumes frais entiers, doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus - 18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication selon laquelle il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

1.4.4. Le local, l'aire, l'équipement, le matériel ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits aux fins de vente, d'exercice de l'activité de restaurateur ou de fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des produits doit servir exclusivement à la préparation de produits.

La préparation de produits aux fins visées au premier alinéa doit en outre se faire ailleurs que dans une cuisine domestique, dans l'un ou l'autre des cas suivants :

1° lorsque la préparation de produits est effectuée aux fins de vente en gros;

2° lorsque la préparation de produits est effectuée dans une quantité supérieure à 100 kilogrammes par mois.

(...)

SECTION 1.5
FRAUDES ET INFRACTIONS

1.5.1. Prohibition de tromper : Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit :

a) sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisa-tion, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit;

b) sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit;

c) sur le mode d'emploi ou de conservation du produit;

d) sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit.

1.5.2. Falsification et manœuvres prohibées : Est prohibée toute falsification ou tentative de falsification du produit, toute modification frauduleuse de la composition, de la qualité ou de la quantité du produit, toute opération ou manœuvre tendant à masquer la mauvaise qualité du produit, à le présenter sous une apparence trompeuse ou à fausser le résultat de son pesage, mesurage, dosage ou analyse, de même que toute indication frauduleuse tendant à faire croire à une opération exacte ou à un contrôle officiel qui n'a pas eu lieu.

Est également prohibée la détention ou la mise en vente ou en circulation, de moyens propres à effectuer telle falsification, modification, opération, manœuvre ou indication.

CHAPITRE 2
LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES

SECTION 2.1
LIEUX ET VÉHICULES

2.1.1. Les articles 2.1.2 à 2.1.5 s'appliquent à tout lieu ou véhicule où se fait la préparation ou la détention de produits en vue de la vente, de la distribution ou de la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des produits et à tout lieu où est exercée l'activité de restaurateur.

2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

Malgré le premier alinéa, un aveugle qui accède comme client au local ou à l'aire de service au public peut être accompagné du chien lui servant de guide.

2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants, à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.

Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

2.1.2.2. Le local, l'aire ou le véhicule utilisés pour la préparation de produits doivent être munis d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux

et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

2.1.3. Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé, et disposer :

1° d'eau potable courante chaude et froide;

2° d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre.

La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.

Le local, l'aire ou le véhicule utilisés pour la préparation des produits doivent, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être munis d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

2.1.3.1. L'eau utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments ainsi que pour le lavage des équipements entrant en contact direct avec les produits doit être potable.

Dans le cas de la glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, elle doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage.

2.1.3.2. Le lieu ou le véhicule doit être pourvu des installations, locaux ou compartiments nécessaires pour y maintenir les températures prescrites à l'article 1.4.1 et l'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C.

Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doivent être munis d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C qui indique la température la plus élevée de l'endroit.

2.1.3.3. Le lieu ou le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets, rebuts ou détritus.

Ces récipients doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés.

2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau :

1° qui ne peut être corrodé;

2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;

3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;

4° non absorbant et imperméable;

5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

Le récurage des surfaces, du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits :

1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles;

2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;

3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

SECTION 2.2
OPÉRATIONS

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilettes, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisés pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées

après usage et, en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent :

1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;

2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;

3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;

4° porter sur toute blessure un pansement imperméable et lorsque cette blessure est à la main, porter un pansement propre et protéger celui-ci avec un gant propre et imperméable qui doit être mis à la poubelle chaque fois qu'il est enlevé;

5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;

6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

2.2.5. Registre des opérations : Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs.

Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer :

a) la nature et la quantité des produits achetés ou reçus;

b) la date de leur achat ou réception;

c) les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entreposeur, les nom et adresse de l'entreposeur ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.

(...)

2.2.6. De plus, dans le cas de l'entreposeur, du courtier en alimentation ou du détaillant approvisionnant un restaurateur et de toute personne tenue de se munir d'un permis, ces registres et pièces justificatives doivent indiquer :

a) la nature et la quantité des produits vendus ou livrés;

b) la date de leur vente ou livraison;

c) les nom et adresse du destinataire.

Dans les cas de l'entreposeur, ces registres doivent indiquer également le numéro de lot d'où proviennent les produits livrés.

2.2.7. Dans le cas du détaillant ou du restaurateur, les factures peuvent tenir lieu de registres ou pièces justificatives à condi-

tion de contenir les mêmes indications que celles requises par les articles 2.2.5 et 2.2.6.

2.2.8. Ces registres, pièces justificatives ou factures doivent être conservés pendant un an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.

SECTION 2.3
VÉHICULES

2.3.1. État du véhicule : Tout véhicule lorsqu'il est affecté au transport d'un aliment doit en tout temps être adapté à cet usage et maintenu dans un état d'entretien, de propreté et de salubrité convenant à la nature du produit transporté.

2.3.4. Prohibition : Est prohibé le transport d'un produit qui n'est pas conditionné, emballé et marqué conformément aux normes prescrites, ou dont le récipient ou l'emballage est défectueux ou mal fermé.

2.3.5. Opérations prohibées : Est prohibé le dépôt ou le transvasement du produit sur la voie publique ou à proximité de cette voie ou dans un endroit exposé au soleil ou aux conditions atmosphériques, ou qui n'est pas à l'abri de toute cause de pollution, de contamination ou de dépréciation pour le produit, le récipient ou l'emballage.

2.3.6. Inscriptions : Tout véhicule affecté à la vente et à la livraison à domicile, à l'établissement d'un détaillant ou d'un restaurateur ou à tout lieu de consommation doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins 8 centimètres de hauteur, sur ses faces latérales, des inscriptions indiquant les nom et adresse de son propriétaire ou ceux du vendeur, fabricant ou préparateur des aliments détenus à bord.

CHAPITRE 6
VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

Certains articles de réglementation portant spécifiquement sur les viandes (chapitre des règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments) sont une adaptation d'articles réglementaires de portée plus générale présentés dans les chapitres 1 et 2 des mêmes règlements.

Dans le but de simplifier la consultation du présent guide, ces articles spécifiques ne sont pas repris ici. En effet, les articles à portée générale ont déjà été mentionnés dans la partie II, chapitres 1 et 2 du présent document.

Les articles de la section 6.4 sont appliqués dans tous les établissements où il y a détention et préparation de viandes et les arti-

cles de la section 6.5 concernant spécifiquement la provenance des viandes.

SECTION 6.4
NORMES OPÉRATIONNELLES DES ATELIERS

§6.4.1. Opérations relatives à tous les ateliers

6.4.1.1. Manipulation sans réfrigération : Lorsqu'une opération de traitement ou de conditionnement de viandes se fait dans un local non réfrigéré, le produit doit être dirigé dans une chambre de conservation, sous réfrigération ou sous congélation, dès que l'opération est terminée.

6.4.1.9. Les détersifs, les désinfectants, de même que les insecticides, les pesticides et les autres moyens de lutte contre les animaux nuisibles doivent être conformes aux exigences prescrites par les paragraphes (9) et (10) de l'article 9 du *Règlement sur l'inspection des viandes* (DORS/90/288. du 10 mai 1990 (1990), n° 12 Gaz. Can. II, 2090).

6.4.1.13. Prohibitions : Il est interdit :

a) d'employer pour la préparation ou la conservation des viandes ou aliments carnés, des antiseptiques ou des substances nuisibles ou dangereuses pour la santé;

b) de faire usage pour la salaison d'une saumure altérée ou contaminée;

c) d'ajouter du sang ou tout additif à la viande hachée;

d) d'ajouter de la viande de porc à du bœuf ou veau haché.

6.4.1.19. Conserve de viandes : Les conserves de viandes doivent être exemptes de tout microorganisme toxigène et de toute toxine.

6.5 PROVENANCE DES VIANDES

Afin de faciliter la compréhension des articles de la section 6.5, voici un extrait de la Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments.

Art.9 Nul ne peut, sans être détenteur d'un permis en vigueur :

a) exploiter un abattoir;

b) exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine;

(...)

6.5.2.26. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement :

a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*; et

b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*.

(...)

Le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa.

Toutefois, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir :

a) d'un autre restaurateur;

b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30, i.e. la personne qui exploite un abattoir servant exclusivement à approvisionner son atelier de préparation aux fins de vente en détail de viandes ou d'aliments carnés provenant des animaux abattus dans son abattoir (abattoirs exemptés de permis et abattoirs B);

c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie aux fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la loi; ou

d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie aux fins de fourniture de services moyennant rémunération.

6.5.2.27. Il est prohibé à un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur de détenir ou d'utiliser, pour quelque destination que ce soit, des viandes ou aliments carnés à moins que, lors de leur entrée à son établissement, ils ne portent l'estampille (...) ou qu'ils ne soient placés dans un emballage portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille.

L'interdiction prévue au premier alinéa s'applique également à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa, mais uniquement quant au port de l'estampille sur les carcasses en demies ou les quartiers de viandes en provenance d'un abattoir.

Cette interdiction ne s'applique pas aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, ni au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Aux fins du présent article, seule la légende d'inspection prévue et apposée conformément au *Règlement sur l'inspection des viandes* a la même valeur que l'estampille.

SECTION 6.7
VENTE AU DÉTAIL, ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR EN ENTREPOSAGE DES VIANDES ET ALIMENTS CARNÉS

§6.7.1 Vente au détail et activité de restaurateur

6.7.1.1. Règles applicables par référence : Outre les dispositions générales prévues aux sections 2.1 et 2.2, la sous-section 6.4.1 s'applique aux ateliers de charcuterie aux fins de vente en détail et autres débits de viandes ou aliments carnés.

Ces dispositions et celles de la présente sous-section s'appliquent également aux établissements où est exercée l'activité de restaurateur (...).

6.7.1.2. Communication prohibée : Les locaux de conditionnement, de préparation, de transformation ou de conservation et de mise en vente en détail de viandes ou aliments carnés ne peuvent communiquer directement avec le local d'abattage, les étables ou autres locaux insalubres ou malpropres pouvant contaminer ou altérer ces viandes ou aliments carnés.

(...)

6.7.1.10. Nettoyage et entretien : Les planchers des locaux où l'on prépare ou détient des viandes ou aliments carnés doivent être nettoyés quotidiennement et balayés autrement qu'à sec de façon à éviter de soulever de la poussière.

Les planchers de ces locaux et des locaux de conservation doivent être exempts de poussière, de bran de scie, de sel ou de toute autre matière sèche.

6.7.1.11. Vente en détail d'aliments : Les entreprises de vente en détail de produits alimentaires détenant des viandes ou aliments carnés doivent répondre aux exigences suivantes :

a) l'emplacement où sont détenus les viandes ou aliments carnés doit être distinct de l'emplacement des autres produits alimentaires;

b) cet emplacement doit comprendre des comptoirs frigorifiques à une température ambiante d'au plus 4 °C comportant des aires distinctes exclusivement réservées à l'exposition et à la conservation des viandes ou aliments carnés;

(...)

6.7.1.14. Hache-viande : Les appareils utilisés à la préparation de la viande hachée sont démontés et nettoyés après chaque jour d'utilisation.

Le hachage des viandes doit se faire uniquement dans la chambre froide.

6.7.1.15. Récipient, emballage et autre dispositif : Les viandes ou aliments carnés doivent être vendus dans un récipient, emballage, appareil ou tout dispositif

conforme aux prescriptions de l'article 3.2.1.

CHAPITRE 9
PRODUITS MARINS

SECTION 9.3
NORMES OPÉRATIONNELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVERIES DE PRODUITS MARINS

9.3.1.6. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires : Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des produits marins doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée ou avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

(...)

9.3.1.17. Glace : La glace utilisée pour la conservation des produits marins doit provenir d'une eau potable ou salée et être exempte de contamination.

Cette glace doit être protégée contre la contamination durant son transport et son entreposage.

9.3.1.19. Conserves de produits marins : Les conserves de produits marins destinés à la consommation humaine doivent être exemptes de tout microorganisme toxigène et de toute toxine.

SECTION 9.9
NORMES DE VENTE AU DÉTAIL ET D'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR

9.9.1. Règles applicables par référence : Outre les sections 2.1 et 2.2, la sous-section 9.3.1 s'applique à l'exploitation des établissements ou des commerces faisant de la vente au détail de produits marins.

Ces dispositions et celles de la présente section s'appliquent également à l'exploitation des établissements où est exercée l'activité de restaurateur.

SECTION 9.10
NORMES SUR LES PRODUITS MARINS VIVANTS

9.10.1. État : Les produits marins destinés à la vente à l'état vivant doivent être maintenus dans cet état jusqu'à leur livraison à l'acheteur.

9.10.2. Vivier : Le vivier utilisé pour le transport ou la conservation de produits marins vivants destinés à la vente doit être en matériau imputrescible, imperméable, non toxique, lavable et désinfectable.

Partie III

Règlement sur les aliments

« Établissement de vente au détail »

SALUBRITÉ DES PRODUITS LAITIERS

58.1 (...) les fromages dont le taux d'humidité se situe entre 36 % et 44 % et qui sont visés à l'annexe 1, *i.e. le fromage cheddar frais, le fromage cheddar en grains et le fromage dont l'emballage ou l'étiquette y apposée porte l'inscription des noms descriptifs « Fromage non affiné à pâte ferme » ou « Fromage non affiné à pâte demi-ferme » et dont la teneur minimale en matière grasse est de 25 %,* peuvent, uniquement durant une période n'excédant pas 24 heures de leur date de fabrication, être conservés à une température ambiante d'au plus 24 °C lorsque leurs emballages ou les étiquettes y apposées portent en caractères indélébiles les inscriptions suivantes :

1° la date de fabrication;

2° la mention « à réfrigérer après 24 heures de la date de fabrication ».

58.2 (...) peuvent être conservés à la température ambiante du local où ils sont détenus, les produits laitiers suivants :

1° le fromage dont le taux d'humidité est inférieur à 36 %;

2° le fromage fondu, le fromage fondu à tartiner ou la préparation de fromage fondu dans le cas où ils sont maintenus dans leurs emballages originels restés fermés;

3° les produits laitiers en poudre;

4° les produits laitiers pasteurisés selon le procédé d'ultra-haute température ou stérilisés et qui sont emballés dans des contenants stériles et hermétiquement scellés de façon à protéger ces produits contre les microorganismes, y compris les spores.

CHAPITRE 2
LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES

2.2.4. Les aliments non emballés et détenus aux fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

CHAPITRE 3
CONDITIONNEMENT ET VENTE

SECTION 3.1
DÉNOMINATION ET COMPOSITION

3.1.1. Dénomination : La dénomination appliquée au produit doit indiquer la nature exacte de ce produit et être applicable à tout produit présentant des caractères analogues. Elle doit être précise et ne prêter à aucune équivoque.

3.1.3. Qualificatifs réservés : Les qualificatifs suivants et toute mention équivalente sont exclusivement réservés :

a) « pasteurisé » : à un produit qui, par un procédé loyal et approprié, est débarras-

sé de microbes pathogènes et est maintenu en cet état jusqu'à sa livraison au consommateur;

b) « stérilisé » : à un produit qui, par un procédé loyal et approprié, est débarrassé de tout microbe vivant et est maintenu en cet état jusqu'à sa livraison au consommateur;

c) « homogénéisé » : à un produit qui, par un procédé loyal et approprié, est uniformisé et stabilisé dans toutes ses parties et maintenu en cet état jusqu'à sa livraison au consommateur;

d) « congelé » : à un produit qui a subi, dans toutes ses parties, un abaissement de température en dessous de son point de congélation et est maintenu en cet état jusqu'à sa livraison au consommateur;

e) « surgelé » ou « congelé ultra rapidement » à un produit répondant à toutes les conditions qu'impose l'application de la technique dite « de congélation ultra rapide » aux divers stades, depuis la récolte ou préparation jusqu'à la livraison au consommateur.

3.1.4. Composition, particularités : La composition et les particularités du produit doivent être conformes à celles alors prévues pour ce produit sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prévision, à celles alors prévues pour ce produit sous le régime de la *Loi des aliments et drogues* (S.R.C., 1970, c. F-27), de la *Loi sur l'inspection des viandes* (S.R.C., 1970, c. M-7) ou de la *Loi relative aux aliments du bétail* (S.R.C., 1970, c. F-7). Il en est de même de la dénomination et de toute mention qui l'accompagne.

3.1.5. Substance prohibée : Ne doit être présente dans ou sur un produit, ni entrer dans sa composition ou servir à sa préparation, aucune substance dont la présence, l'addition ou l'utilisation est alors prohibée sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prohibition, est alors prohibée sous le régime de la *Loi des aliments et drogues*, de la *Loi sur l'inspection des viandes* ou de la *Loi relative aux aliments du bétail.*

3.1.7. Antimicrobiens : Le miel et tout produit à base de miel doivent être exempts de sulfathiazole *(para-aminobenzène-sulfonamidol-2 Thiazole, de ses sels ou dérivés).*

SECTION 3.2
RÉCIPIENTS ET EMBALLAGES

3.2.1. Règle fondamentale : Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit doit être propre, le cas échéant, aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.

3.2.2. Mesurage : Le mesurage du produit doit se faire au moyen d'un instrument de mesure exact et précis.

3.2.3. Remplissage et fermeture : Le récipient renfermant des conserves doit être complètement étanche et hermétiquement fermé, sans aucun bombement, trace de fuites ou autre signe extérieur susceptible de correspondre à une altération du produit.

Ce récipient doit renfermer seulement la quantité maximale de produit qu'il est possible d'y introduire sans altérer l'aspect, la qualité ou la conservation du produit.

3.2.4. Matériaux de bouchage, pellicules et matières enveloppantes : Les matériaux de bouchage des bouteilles doivent être neufs, sauf s'ils sont de verre ou aussi résistants et faciles à nettoyer que le verre, et être bactériologiquement propres.

Il en est de même des papiers, pellicules, tissus, enduits, matières plastiques, boyaux, vessies et autre (sic) matières analogues servant à envelopper, couvrir ou protéger le produit des sacs ou emballages de papier, de tissu, de matière plastique ou transparente.

SECTION 3.3
INDICATIONS ET MARQUES

3.3.3. Inscriptions obligatoires : Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient :

a) les inscriptions nécessaires pour révéler :

i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;

ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur;

iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

3.3.4. Inscription à l'étalage : À l'étalage d'un commerce de vente en détail, le produit, son emballage ou récipient ou un écriteau afférent à un même lot de produits identiques doit porter une inscription qui fait mention :

a) de la dénomination du produit, lorsqu'il peut y avoir incertitude sur la nature exacte de celui-ci;

b) de l'indication de l'origine du produit, dans le cas d'un produit agricole qui présente de l'analogie avec un produit agricole du Québec et ne vient pas du Québec;

d) de la zone ou du secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte afférentes à un même lot pour les mollusques bivalves marins vivants commercialisés en vrac.

De plus, lorsqu'ils sont commercialisés en vrac, les mollusques bivalves marins vivants du lot exposé doivent tous être du même lot.

3.3.6. Indication de l'origine : L'indication de l'origine d'un produit agricole se fait par l'inscription du nom du pays d'origine ou, s'il s'agit d'un produit canadien, du mot « Canada » ou du nom de la province d'origine ou d'une expression ou désignation équivalente.

Le mot « Québec » est exclusivement réservé aux produits agricoles du Québec.

3.3.7. Indications prohibées : Est interdite toute indication ou marque relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, une garantie, une loi ou un règlement, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Est également interdite, sauf dans le commerce pharmaceutique, toute indication de propriétés curatives ou préventives au sujet du produit, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique, à une estampille ou à une légende d'inspection prescrits par une loi ou un règlement, doit être utilisée ou se faire uniquement selon la manière et dans les conditions stipulées par cette loi ou ce règlement.

3.3.9. Toute mention du prix du pain est interdite ailleurs que sur l'emballage de ce dernier ou sur le comptoir d'étalage uti-

lisé pour la vente. Ce comptoir doit être situé à l'intérieur de l'établissement.

Le premier alinéa ne s'applique pas aux pains pesant individuellement 170 g ou moins.

3.3.10. La publicité commerciale sur le don du pain est interdite.

SECTION 3.4
DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE ET CANTINE AMBULANTE

3.4.1. Site : Un distributeur automatique d'aliments doit être installé dans un endroit salubre et propre.

3.4.2. Inscription : L'exploitant de l'appareil doit inscrire sur l'appareil, sur la face à la vue du public, ses nom et adresse ainsi que la nature de tout aliment que l'appareil contient pour distribution et qui n'est pas visible pour l'acheteur.

3.4.3. État d'entretien : L'exploitant doit vider l'appareil dès qu'il est hors d'usage. Le nettoyage de l'appareil doit être effectué à chaque recharge.

3.4.4. Protection de l'appareil : Toutes les surfaces d'un distributeur automatique en contact avec un aliment doivent être inaccessibles au public et protégées contre les saletés de l'air ambiant par des filtres ou enceintes.

3.4.5. Denrées préemballées : Un distributeur automatique d'aliments ne doit débiter que des denrées incluses dans des emballages, boîtes ou sachets individuels.

Lorsque les denrées ne sont pas enveloppées, l'appareil doit être aménagé de façon à empêcher leur souillure.

3.4.6. Boissons et liquides : La tuyauterie de distribution ne doit pas permettre l'accumulation de résidus.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons froides, l'ensemble de l'installation de distribution doit être inclus dans un équipement frigorifique maintenant en permanence la température entre 0° et 4 °C, sauf pour le contenant d'un concentré de jus de fruits non fermentescible destiné à la dilution et pour le contenant de gaz carbonique.

L'appareil doit être muni de gobelets individuels placés dans un compartiment à l'abri des pollutions; un dispositif doit permettre au consommateur de se servir sans souiller les gobelets en réserve. Un récipient doit être prévu à proximité pour recueillir les gobelets après usage.

3.4.7. Cantine ambulante : Un véhicule de fourniture d'aliments connu sous l'appellation générique de « cantine mobile ou ambulante » doit être pourvu :

a) d'un lavabo alimenté d'eau chaude et d'eau froide, d'une excellente qualité hygiénique, bactériologique et chimique, en

quantité suffisante pour permettre aux manipulateurs d'aliments de se tenir propres ainsi que l'équipement et les ustensiles qu'ils utilisent;

b) de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles placés dans des distributeurs automatiques;

c) d'un réfrigérateur mécanique pour les aliments périssables;

d) d'un réservoir pour les eaux usées;

e) d'un contenant à déchets étanche et fermé;

f) d'un thermomètre et d'un thermostat dans le compartiment froid et dans le compartiment chaud.

3.4.8. Véhicule : Le véhicule servant de cantine ambulante ou mobile doit être utilisé exclusivement pour le transport et la vente d'aliments.

Il doit être couvert, fermé et recouvert d'un matériau inaltérable, lisse, dure et lavable.

Si le service se fait à l'intérieur du véhicule, seul le préposé peut y pénétrer.

3.4.9. Aliments débités : Les aliments et les ustensiles destinés et servis au consommateur à partir d'une cantine mobile ou ambulante doivent être préparés, enveloppés et emballés hermétiquement et séparément en portions individuelles dans un atelier de préparation d'aliments avant d'être mis à bord du véhicule.

Ces aliments et ustensiles doivent être servis au consommateur dans leur emballage d'origine, sauf tout aliment à l'état liquide conservé en vrac et servi au moyen d'un distributeur automatique.

3.4.10. Aliments carnés : Tout aliment carné détenu ou conservé dans une cantine mobile ou fourni par un distributeur automatique doit avoir été préparé et emballé dans un atelier exploité conformément au présent règlement et servant exclusivement à ces fins.

CHAPITRE 6
VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

6.4.1.5. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires : Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être nettoyés et désinfectés :

a) à la fin des opérations de la journée; ou

b) avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

6.4.1.7. Usages exclusifs : Les opérations doivent être effectuées exclusivement dans les locaux et avec les équipements exigés aux fins de ces opérations.

6.4.1.17. Conservation du gibier : Les viandes de gibier légalement détenues peuvent être entreposées dans la chambre de conservation des abattoirs ou des ateliers

de charcuterie pourvu qu'elles soient dépouillées, qu'elles ne viennent pas en contact avec les viandes domestiques et qu'au préalable, elles aient été complètement enveloppés de papier kraft et d'une étamine.

6.4.1.20. Viande hachée : La viande hachée doit être exempte de toute trace d'additifs.

Le bœuf ou le veau haché doit être exempt de viande de porc.

6.5.2.26. (...)

Cette règle de provenance ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé et seul le paragraphe a du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille.

SECTION 6.7
VENTE AU DÉTAIL, ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR ET ENTREPOSAGE DES VIANDES ET ALIMENTS CARNÉS

§6.7.1. Vente au détail et activité de restaurateur

6.7.1.6. Tringles-crochets : Les tringles et crochets servant à suspendre les viandes et abats doivent être en métal inoxydable et placés de telle façon que les viandes fraîches, préparées ou conservées qui y sont suspendues ne touchent ni les murs ni le sol.

6.7.1.7. Tablettes-récipients : Les viandes non suspendues doivent être disposées sur des tablettes en métal inoxydable ou dans des récipients inoxydables propres et lavables.

6.7.1.9. Exposition des viandes : Les viandes ne doivent être exposées en dehors des installations frigorifiques que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de découpe.

Les viandes ou les aliments carnés non emballés et détenus aux fins de vente au détail doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

6.7.1.10. Nettoyage et entretien : Les planchers des locaux où l'on prépare ou détient des viandes ou des aliments carnés doivent être nettoyés quotidiennement et balayés autrement qu'à sec de façon à éviter de soulever de la poussière.

Les planchers de ces locaux et des locaux de conservation doivent être exempts de poussière, de bran de scie, de sel ou de toute autre matière sèche.

6.7.1.12. Commerce spécial : Les personnes qui exercent le commerce spécial des viandes ou aliments carnés sur la voie publique ou de porte en porte doivent se conformer aux conditions suivantes :

a) elles doivent maintenir les viandes ou aliments carnés sous réfrigération à une température d'au plus 4 °C jusqu'à leur livraison au consommateur;

b) ce commerce spécial doit s'exercer au moyen soit d'une échoppe fermée, étanche, en matériau lisse et lavable, soit d'un véhicule réservé uniquement au transport des viandes ou aliments carnés (...);

c) les véhicules et échoppes doivent être pourvus d'étals recouverts de plaques lavables et permettant de placer ou d'exposer les viandes à l'abri des manipulations du public.

6.7.1.16. Décongélation : Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent :

a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C;

b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et

c) porter directement ou sur leur emballage une indication selon laquelle il s'agit de produits décongelés.

§6.7.2. Entreposage

6.7.2.1. Entrepôt frigorifique : L'exploitant d'un entrepôt frigorifique recevant aux fins de conservation des carcasses, viandes ou aliments carnés destinés à la consommation humaine doit les conserver dans l'état de congélation à une température d'au plus - 18 °C.

6.7.2.2. Aménagement de l'entrepôt frigorifique : L'entrepôt frigorifique utilisé pour la conservation des carcasses, viandes ou aliments carnés destinés à la consommation humaine doit être pourvu :

a) de compartiments séparés pour la conservation dans des secteurs distincts :

i. des carcasses, viandes ou aliments carnés provenant d'un abattoir ou d'un atelier de charcuterie aux fins de vente en gros dont l'exploitant détient un permis en vertu de la loi;

ii. des carcasses, viandes ou aliments carnés provenant d'un abattoir ou d'un atelier de charcuterie aux fins de vente en gros enregistré en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* (S.R.C., 1970, c.M-7);

b) de thermographes ou de thermomètres enregistreurs dans tout compartiment dans lequel des carcasses, viandes ou aliments carnés sont entreposés; et

c) d'étagères murales en métal inoxydable ou en bois dur et d'un plancher propre, résistant aux chocs et aménagé de façon à maintenir le produit à l'état congelé à une température d'au plus - 18 °C.

6.7.2.3. Contenu des compartiments : Les compartiments visés au paragraphe *a* de l'article 6.7.2.2 ne doivent contenir que des carcasses, viandes ou aliments carnés propres à la consommation humaine provenant exclusivement des établissements visés aux sous-paragraphes i et ii de ce paragraphe *a*.

6.7.2.4. Étiquette d'entrepôt : Les carcasses, viandes ou aliments carnés entreposés dans un entrepôt frigorifique doivent être regroupés en lots et chaque lot doit porter une étiquette d'entrepôt indiquant lisiblement la date de réception ainsi que le numéro du lot correspondant aux entrées des registres tenus par l'entreposeur conformément aux articles 2.2.5 et 2.2.6.

CHAPITRE 9
PRODUITS MARINS

9.3.1.6. (...)

Les récipients ou contenants de produits marins destinés à servir de boëtte ou à un usage autre que celui de la consommation humaine doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés pour contenir des produits marins destinés à la consommation humaine.

9.3.1.11 Usages polyvalents : Dans le cas où les locaux, les outils et le matériel utilisés dans un établissement de préparation ou dans une conserverie de produits marins aux fins de vente en gros servent également à l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation de produits autres que des produits marins aux fins de vente en gros, l'exploitation de l'établissement ou de la conserverie doit répondre aux exigences suivantes :

1° dans un même local, les opérations effectuées sur les produits marins ou les produits d'eau douce et celles effectuées sur les produits carnés ne doivent pas se faire simultanément;

2° dans un même local, les opérations effectuées sur les produits marins ou les produits d'eau douce et celles effectuées, dans une aire distincte, sur des produits différents et autres que des produits carnés peuvent se faire simultanément;

3° les outils et le matériel doivent être nettoyés et désinfectés entre les opérations effectuées sur les produits marins ou les produits d'eau douce et celles effectuées sur les autres produits;

4° à l'état frais, l'entreposage des produits marins ou des produits d'eau douce périssables doit se faire dans une installation frigorifique distincte de celle réservée aux produits carnés périssables;

5° à l'état frais, l'entreposage des produits périssables emballés, autres que des produits carnés, peut se faire dans une installation frigorifique commune;

6° à l'état congelé, l'entreposage des produits périssables peut se faire dans un local commun pourvu que :

a) les produits marins ou les produits d'eau douce soient conservés dans une aire distincte de celle réservée aux produits carnés;

b) la conservation des produits marins ou des produits d'eau douce soit faite à une température qui n'excède pas - 23 °C et que la conservation des autres produits soit faite à une température qui n'excède pas -18 °C.

9.3.1.16. Substances à exclure : La préparation ou la mise en conserve de produits marins doit se faire :

1° sans employer d'antiseptiques ou de substances nuisibles ou dangereuses pour la santé;

2° sans faire usage, pour le salage, de sel ou d'une saumure altérés (sic) contaminés (sic) ou qui ont (sic) déjà été utilisés (sic).

9.3.1.23. Manipulation du public : Les produits marins non emballés doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

Partie IV

Règlement sur les aliments

« Établissement de restauration »

SALUBRITÉ DES PRODUITS LAITIERS

59. Contenant de consommation : Le lait offert en vente directement aux consommateurs comme boisson doit être mis en vente ou servi uniquement dans le contenant d'origine rempli à l'usine ou à partir de celui-ci.

Cependant, le lait et la crème ajoutés aux boissons et céréales dans un établissement de restauration avec service aux tables ou au comptoir peuvent être offerts dans un contenant de service autre que le contenant d'origine pourvu que :

1° le contenant de service soit rempli immédiatement avant le service à partir du contenant d'origine;

2° la portion inutilisée à la fin du service soit rejetée.

CHAPITRE 6
VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

6.5.2.28. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un restaurateur doivent provenir exclusivement :

a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*; et

b) des viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes *a* et *b* du premier alinéa de l'article 6.5.2.26.

Toutefois, dans le cas du paragraphe *b* du premier alinéa, les viandes ou aliments carnés ne peuvent provenir :

a) d'un autre restaurateur;

b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30, *i.e. la personne qui exploite un abattoir servant exclusivement à approvisionner son atelier de préparation aux fins de vente au détail de viandes ou d'aliments carnés provenant des animaux abattus dans son abattoir (abattoirs exemptés de permis et abattoirs B)*;

c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie aux fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la loi; ou

d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie aux fins de fourniture de services moyennant rémunération.

Partie V

Guide d'inspection

Dans cette section, vous trouverez des exemples de vérifications effectuées par le personnel inspecteur dans le cours normal de son travail

Au Québec, le personnel de l'inspection des aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et de la ville de Montréal, visite régulièrement environ 68 500 établissements du secteur de l'alimentation.

La mission du MAPAQ et de la ville de Montréal est de veiller à l'innocuité et à la qualité des denrées alimentaires destinées aux consommateurs et consommatrices, afin d'assurer la sécurité alimentaire.

Pour mieux atteindre son objectif, le MAPAQ a développé une méthode d'inspection basée sur le risque et placé l'aliment au centre des préoccupations de l'inspection. Cette méthode, communément appelée la **méthode des 5M**, cible un ensemble de points critiques dont la maîtrise offre une garantie quant à l'innocuité de l'aliment et à la salubrité de ce qui l'entoure.

Ces points concernent la **Matière**, les **Méthodes de travail**, la **Main-d'œuvre**, le **Matériel** utilisé et le **Milieu** dans lequel les opérations sont effectuées.

Cette méthode repose sur les mêmes principes qui sous-tendent le HACCP[1] et d'autres approches de contrôle de qualité et d'inspection, développées en Europe et en Amérique du Nord.

Simple, la méthode vise une meilleure évaluation des risques alimentaires pour la santé et l'établissement de priorités des interventions d'inspection en fonction de ces risques. Elle améliore l'efficacité et l'efficience des inspections, en donnant des indications claires sur les éléments et les points critiques en matière d'innocuité, de salubrité et d'hygiène.

Les activités d'inspection sont donc concentrées sur les aliments, les opérations de préparation ou de transformation, l'entreposage, l'hygiène du personnel ainsi que l'environnement dans lequel sont effectuées ces opérations.

Au moment de l'inspection, chaque point critique est vérifié. Une déviation observée est qualifiée en fonction de critères quantitatifs ou qualitatifs : elle pourra être notée comme une simple non-conformité et sera alors évaluée comme « mineure » ou elle sera interprétée comme l'indice d'une non-maîtrise du point critique, non-maîtrise qui sera évaluée comme majeure ou très grave (une non-maîtrise majeure doit être vue comme une non-maîtrise grave).

[1] Hazard Analysis Critical Control Points = Analyse des dangers et maîtrise des points critiques

L'appréciation de la non-conformité ou de la non-maîtrise relève d'observations, de mesures objectives, d'un ensemble de faits ou de circonstances et du jugement de l'inspecteur ou de l'inspectrice. Les non-maîtrises tiennent ainsi compte de l'ampleur des menaces qui pèsent sur l'aliment.

L'inspection basée sur le risque s'applique à l'ensemble de la clientèle soumise à l'inspection des aliments. La méthode d'inspection est la même, qu'il s'agisse de restaurants, de supermarchés, de traiteurs, d'abattoirs, d'usines de transformation, de fermes laitières, etc. Elle permet d'atteindre une plus grande uniformité chez le personnel inspecteur, puisque chacun des points critiques ciblés est évalué.

L'examen de ces cinq composantes détermine le niveau d'hygiène et de salubrité de l'établissement. S'il y a lieu, l'inspecteur ou l'inspectrice ajoutera, aux critères liés aux points critiques, la vérification d'autres exigences réglementaires, telles que les aspects non sanitaires de l'étiquetage, de l'élimination des déchets, des règles de provenance et autres.

Au regard de la **matière**, la température des produits, leur origine, les aspects sanitaires de leur étiquetage et leur innocuité font l'objet de vérifications. La température interne des aliments est un facteur déterminant dans la croissance des micro-organismes; ainsi, une non-maîtrise de ce point critique est considérée comme un facteur multiplicateur du risque.

Les **méthodes de travail** sont vérifiées au cours de l'inspection. Les méthodes utilisées visant le contrôle d'une contamination, par exemple un procédé particulier ou une technique déterminée comme la cuisson à une température et pendant un temps spécifiés, les méthodes elles-mêmes causes d'une contamination, les méthodes de décongélation, de refroidissement et de réchauffage des aliments, les procédures de nettoyage et de désinfection, le maintien des registres requis, voilà autant d'éléments soumis à l'inspection.

En ce qui concerne la **main-d'œuvre** affectée à la préparation des aliments, les conditions d'hygiène de ces personnes et leurs comportements, comme le lavage des mains, la tenue vestimentaire et les déplacements, ainsi que les qualifications sont évalués.

Quant au **matériel**, il comprend l'équipement, les ustensiles et les produits d'emballage. Leur nature, leur état d'entretien, leur propreté, leur utilisation et leur fonctionnement sont particulièrement ciblés.

Enfin, le **milieu**, incluant entre autres les locaux, est inspecté pour s'assurer que l'environnement lui-même ne constitue pas une source de contamination physique, chimique ou environnementale; le contrôle des vermines et des organismes nuisibles de même que la qualité de l'approvisionnement en eau sont vérifiés.

L'inspecteur ou l'inspectrice détermine, à la suite de sa visite, un « facteur d'inspection » qui servira, avec d'autres paramètres, à établir une « charge de risque ». Ces autres paramètres sont :

- Le type d'établissement;
- Les diverses opérations effectuées et les conditions dans lesquelles elles sont effectuées;
- Le nombre d'employés et employées et le type d'aliments manipulés;
- Le volume des activités et l'historique des visites d'inspection;
- Le niveau de risque de même que la probabilité de la conformité.

Le personnel inspecteur évalue également le niveau général de maîtrise de l'exploitation, qui se traduit notamment par l'existence d'un programme de contrôle de qualité efficient et par la formation du personnel.

Alors qu'un niveau supérieur de maîtrise générale des activités vient réduire la charge de risque de l'établissement, une non-maîtrise de la température interne des aliments vient, quant à elle, multiplier la charge de risque, puisqu'elle augmente les risques microbiologiques.

Tous ces paramètres, incluant le facteur d'inspection, permettent donc, selon un modèle mathématique, d'établir une charge de risque pour chaque établissement.

De ce fait, un établissement dont la charge de risque est faible devrait être visité moins souvent, comparativement à un lieu dont la charge de risque est élevée. L'intervalle des visites d'inspection sera modulé en fonction de cette charge de risque. Cette valeur de risque est une donnée de gestion interne qui sera aussi utilisée pour orienter les actions d'inspection.

Ce nouveau mode d'inspection des aliments est appliqué sur tout le territoire du Québec. L'orientation prise par le MAPAQ et ses partenaires municipaux s'inscrit dans la même ligne de pensée que celle adoptée par plusieurs agences d'inspection nord-américaines.

Le travail du personnel inspecteur ne se limite pas à établir le niveau de maîtrise ou de non-maîtrise des établissements; les inspecteurs et inspectrices agissent également en conseillant les exploitants et exploitantes d'établissements alimentaires et en faisant la promotion de bonnes pratiques assurant la sécurité sanitaire des aliments. Moins de 1 % des interventions en inspection conduisent à des poursuites judiciaires.

Les inspections effectuées par le ministère et par la ville de Montréal en vue d'assurer la sécurité alimentaire tiennent compte d'un élément important pour en garantir la réussite – la collaboration des exploitants et exploitantes des entreprises agroalimentaires.

Pour plus d'information…

Relativement à la sécurité alimentaire, les exigences en matière d'inspection, pour porter plainte ou pour rapporter une toxi-infection alimentaire, consultez notre équipe de spécialistes en alimentation du **Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale** en

- **joignant** le bureau de la direction régionale le plus près de chez vous (voir les pages bleues de l'annuaire téléphonique sous la rubrique : « **Gouvernement du Québec - Inspection** »)
- ou en **composant le : 1 800 463-5023**
- **Courrier électronique : DGA@agr.gouv.qc.ca**
- **Site Web : http://www.agr.gouv.qc.ca/qasa/cqiasa/cqiasa.htm**

04-0059

Guide

vente au détail

restauration

Guide

vente au détail

restauration

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec